

令和3年分 確定申告

密を避けて

ご自宅から **スマホ・パソコン** で **e-Tax** (新機能でますます便利に)

既に**80%以上**の方が、確定申告会場に
来場せずに確定申告しています。

密を作らない

確定申告会場への入場には
整理券が必要です。

来場される場合はお早めにお越しください。

詳しくは **確定申告** 検索

申告納税

所得税および
復興特別所得税・贈与税 **令和4年3月15日(火)まで**
消費税および
地方消費税(個人事業者) **令和4年3月31日(木)まで**

申告義務のない方が行う還付申告は5年間提出することができます。
年末調整済みの給与所得のみの方で、医療費控除や寄附金控除(ふるさと納税)により還付を受ける方などがこちらに該当します。



定休日のお知らせ

いつもJA秋田なまはげ直売所「あぐりんながいち」をご利用いただき、誠にありがとうございます。

令和4年1月から3月まで、誠に勝手ながら毎週日曜日を定休日とさせていただきます。

今後とも「あぐりんながいち」をご愛顧くださいますようお願い申し上げます。

【定休日(令和4年1月~3月)】 …… 毎週日曜日

【営業時間】 ……………… 10:00~18:00

JA秋田なまはげ直売所「あぐりんながいち」
秋田市中通1丁目4-3(エリアなかいち内) TEL:018-884-0831

塩分 **ゼロ** の大豆発酵食品



発酵ソミファ
公式ホームページ

JA秋田なまはげ直売所

あぐりんながいち JA秋田なまはげ で販売中!



今月のレシピ

シェフ永井のおすすめ

Recipe トマトとミツバの炊き込みご飯



材料 4人分

米 ……………… 2合
かつおだし ……………… 400ml
塩 ……………… 適宜
ミツバ(根が付いているものは落とし、ゆでておく) …… 1把
トマト ……………… 中2個

作り方

- 1 米をとぎ、ざるにあげて20分置く。
- 2 炊飯器にかつおだしと塩を入れ、1の米を入れ20分浸す。
- 3 トマトを湯むきしてさいの目に切り、炊飯器に入れてざっと混ぜ、炊飯器のスイッチを入れる。
- 4 炊き上がったご飯にざく切りにしたミツバを混ぜ合わせ出来上がり。

根ミツバを使用した場合は、
残った根できんぴらを作り
炊き込みご飯に添えるのがお勧め

永井 智一

ながい ともかず

茨城県笠間市にある
「天晴(旧キッチン暗人)」
オーナーシェフ



編集後記

寄せては積もり、寄せては積もり…今冬の雪の多さに、天気予報で雪だるまが傾いていると「また雪か…風もか…」とうんざりしてしまいます。取材で出歩く自分にとっては、渋滞とホワイトアウトが大敵。おおよそどこで発生しやすいかは覚えていますが、遭遇してしまうこともしばしば(福川倉庫のそばでホワイトアウト、しかも先頭だったときは立きそうになりました)。比較的運転しやすいまわり道の情報、こっそりお待ちしています…!(進藤)



JA秋田なまはげ
ホームページはこちらから
スマートフォンでの閲覧にも
対応しております!

